



# Château Carmenère

## Petite-Réserve



Propriété Certifiée HVE3 - Vigneron Indépendant

### « Une grande lignée »

**C'est un vin de caractère et de raffinement.**

Sa personnalité le distingue au plus haut niveau. Éclatant dès l'apéritif sur des charcuteries, du gibier, des viandes rouges, de l'agneau de Pauillac et des fromages. Beaucoup de douceur dans l'assemblage grâce au Merlot, la Carménère apporte un côté épicé.

### L'Historique,

Château Camenère « Petite Réserve » est un vin historique de la propriété. Son assemblage à dominance Merlot le distingue complètement du « Grand-Vin ». La souplesse de ce vin apporte beaucoup de buvabilité. La complexité aromatique procure de vives émotions. Nous recherchons à chaque millésime à sublimer nos merlots dans l'assemblage de la « Petite Réserve », tout en gardant ce qui caractérise les vins de cette propriété la Carménère et le Cabernet-sauvignon.

Le château Carmenère la « Petite réserve » est un vin signature de notre famille.

### Notre Engagement,

Nous garantissons que « Le Grand Vin du Château Carmenère » est un vin produit exclusivement à partir des vignes de la propriété familiale. Tous les raisins sont récoltés sur les terres du domaine.

**Appellation :** Médoc

**Commune :** Queyrac, située Nord Médoc

**Type de sols :** 70 % Sablo-graveleux, 16 % Argilo-calcaire, 14 % Gravelo-sableux

**Densité de plantation :** 8000 pieds par hectare

**Age du vignoble :** Moyenne 33 ans

**Vinification Parcelaire :** Chaque parcelle de vigne est isolée dans une cuve béton.

**Assemblage du vin présenté :** Cabernet-Sauvignon, Merlot et Carménère.

Cet assemblage est élevé 100 % en barriques de chênes français environ 11 mois selon les millésimes.

**La Garde :** peut se garder jusqu'à dix ans voir plus pour les amateurs de vin vieux.

**Température de service :** 16 à 18 °C

### Assemblage vin présenté :

	2019	2020	2022
<b>Merlot</b>	60 %	62%	59 %
<b>Cabernet Sauvignon</b>	29 %	27 %	30 %
<b>La Carménère</b>	11 %	11 %	11 %
<b>Degrés alcoolique en % Vol.</b>	13,5 %	13,5 %	14 %